

# Chec cu branza dulce



Am facut si refacut acest chec cu branza dulce de multe, multe ori...si tot nu ne putem satura de el!! L-am incercat si cu bucatele de ciocolata, si cu stafide imbatate ☐ , si simplu, pudrat putin cu zahar. E absolut delicios in toate variantele (si nu e doar pe placul copiilor! ☐ )

Se prea poate sa fi observat ca multe dintre retetele mele vechi au o alta infatisare, si asta pentru ca am improspatat putin postarile vechi, adaugandu-le poze noi si, sper eu, mai ademenitoare.

Ceea ce s-a intamplat si cu acest chec delicios cu branza dulce sau ricotta, un plumcake care era inghesuit rau de un **colac cu cacao** ☐ , pe care acum il puteti savura si vizual, inainte de a-l prepara.

## Ingrediente:

- 300 g branza dulce sau ricotta (de vaca sau de oaie)
- 200 g zahar
- 3 oua mari
- 220 g faina
- 50 ml lapte
- 1 plic praf de copt (10 g)
- un pumn de picaturi de ciocolata (50 g) sau stafide ori bucatele micute de rahat

Sfat: daca branza dulce e mai apoasa, adaugati 250 g faina!

E absolut delicios!!!





### **Mod de preparare:**

Se incalzeste cuptorul la foc potrivit ( 180 grade C); se tapeteaza baza unei forme de chec cu hartie de copt.

Se bat ouale spuma cu zaharul. Separat, se bate cu mixerul branza dulce sau ricotta, dupa care se amesteca cu ouale batute separat. Se adauga faina, sarea si praful de copt, cernute, si laptele.

Se adauga picaturile de ciocolata sau stafidele (puse cu o seara inainte in rom sau esenta de rom). Ca sa nu cada la fundul checului, puneti-le intr-o punga impreuna cu 1 lingura de faina si apoi agitati bine punga...de-abia dupa aceea adaugati-le la compositie si amestecati usor.

Se da checul la cuptor pentru circa 35 de minute. Cand e gata, se scoate din forma si se pune pe un gratar sa se raceasca.



*Laura Sava*



*Laura Sava*

E delicios!!!!!!

Aici, in varianta cu stafide..poza de prezentare prima data ☐



*Laura Sava*





**Poza veche**, unde checul cu branza dulce si rahat (foooarte bun in combinatia asta!!!), apare alaturi de colacul de cacao, pe care, de asemenea, l-am refacut:

```
[shashin type="photo" id="13277" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Reteta adaptata **Adriana Nicoleta**